

УДК 641.5

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Баулина К.М., Константинова О.В.,  
научный руководитель канд. биол. наук Евтухова О.М.  
*Сибирский федеральный университет***

Современный образ жизни всех слоев населения показывает большую и растущую популярность к потреблению пищи на предприятия общественного питания. Поэтому выпускаемая продукция на предприятиях общественного питания должна быть как высокого качества, так и разнообразная по ассортименту и технологии приготовления. Технология приготовления предусматривает высокий уровень механизации и автоматизации производственных процессов производительность труда, внедрения новых усовершенствованных технологий приготовления и использование нового оборудования.

Характер технологических процессов предприятия общественного питания является основным фактором, от которого зависит, какие типы автоматизированного оборудования следует использовать на данном предприятии, чтобы обеспечить высокую экономическую эффективность его использования, облегчить труд работников, занятых его эксплуатацией, повысить уровень механизации труда и выделить данное предприятие на рынке.

Разработка и внедрение новых видов оборудования, в частности, различных видов специализированного оборудования, для предприятий общественного питания, его совершенствование происходит на основе единой технической политики, направленной на переоснащение производства за счет внедрения прогрессивной техники и технологии.

Целью работы явились исследования и рекомендации по использованию нового оборудования на предприятиях общественного питания для производства блюд и кулинарных изделий с целью повышения качества и усовершенствования технологий приготовления.

В настоящее время для эффективной работы практически на всех предприятиях общественного питания применяется традиционное оборудование для основной тепловой обработки продуктов (варка, жарка) – электрические плиты, жарочные шкафы, сковороды, фритюрниц и другое. При этом процессы тепловой обработки сырья проходят при довольно больших температурах, поэтому важно соблюдение техники безопасности.

Сейчас для привлечения потребителей на предприятиях общественного питания внедряются нетрадиционные и необычные методы приготовления блюд и кулинарных изделий, при этом используется совершенно новое оборудование.

В ходе исследований было выявлено, что одной из новейших технологий является проект «Жаркамень», который был разработан в Австралии. Воплотить эту идею в России смог ресторан Гольф клуба в п. Нахабино, где впервые была установлена новая технология по австралийской системе. Благодаря этой технологии появилась значительная возможность готовить мясо, рыбу, птицу, морепродукты непосредственно в тарелке у потребителя. Современные технологии позволили сделать этот процесс безопасным и невероятно простым. Основа проекта - уникальный камень вулканической породы, способный удерживать рабочую температуру до 45 минут. Данный природный экологически чистый материал, позволяет готовить блюда и кулинарные изделия без использования масла и жира. Образованный при температуре

1200 °С, камень приобрел износостойкость, что позволяет ему не менять своих технологических свойств достаточно долгое время.

Технология «Жаркамень» пользуется огромной популярностью в лучших ресторанах Японии, Европы, США и других странах мира. В России это совершенно новая технология и используют ее в основном рестораны г. Москвы - ресторанидрия «El Asador», ресторан «Груша» и «George Best». Используя возможности проекта «Жаркамень», гостей ресторана удивляют необычными десертами. Например, обжаренными кусочками ананаса и мини-бананов, которые сервируются свежей клубникой, шоколадным соусом и украшаются листиками мяты. Для посетителей, предпочитающих пищу растительного происхождения, рекомендуют свежие овощи - цуккини, болгарский перец, баклажан, репчатый лук и грибы, запеченные на горячем камне. В подаче вторых горячих блюд и мясных закусок необходимо придерживаться определенных правил. Так, мраморную говядину для технологии «Жаркамень» лучше использовать категорию «отборная» - choice, с меньшим процентным содержанием жира, чем категорию «высшая» - prime. Использование дополнительных жиров при жарке исключается, тем самым делается акцент на соблюдении принципа FFC (Fat Free Cooking) - жарка без жиров. В случае необходимости выход стейков может быть уменьшен, за счет массы, но не за счет уменьшения их толщины. Суммарный выход мясной закусочки должен быть не менее 220 г, поскольку такой вес позволяет лучше следить и контролировать степень прожарки.

Было выявлено, что использование технологии «Жаркамень» приводит к отказу от применения открытого огня, отсутствию канцерогенных продуктов термического разложения жиров, а также отсутствие в необходимости применения токсичных моющих средств, все это гарантирует экологическую чистоту работы. Основным элементом являются натуральные камни, которые перед использованием постепенно разогревают в специальной электропечи до температуры 400°С в течение 6-8 часов. После достижения заданной температуры, оборудование автоматически переключается на работу в энергосберегающем режиме. Отсеки электропечи, из которых достали все камни, для экономии электроэнергии рекомендуется отключать от питания.

Специальные фарфоровые тарелки, на которые перед подачей клиентам укладываются камни, и весь инвентарь проекта можно мыть вручную или в посудомоечной машине. Затем повар достает основной продукт, гарнир, соус, сервирует заготовку блюда, и официант заготовленное блюдо ставит на стол перед клиентом.

Посетитель предприятия общественного питания получает уникальную возможность самостоятельно довести продукт до нужной именно ему степени прожарки. У клиентов появляется реальная возможность управлять процессом приготовления своих блюд, с соблюдением принципов здорового питания, обеспечиваемых приготовлением блюд без жира в сочетании с широким выбором овощных гарниров. Данный положительный момент приводит к привлечению большего количества посетителей и превращение их в постоянных клиентов заведения тем самым повышая рентабельность предприятия в целом.

Главным преимуществом данной технологии является именно необычная идея приготовления и потребления блюд, поскольку посетителей сами принимают в процессе приготовления непосредственное участие.

Технология «Жаркамень» позволяет одновременно обслужить до 90 человек, при этом с момента заказа до подачи блюда проходит не более 10 минут. Концепт не сложен в эксплуатации и не требует длительного обучения персонала.

Подготовка камней и исходных продуктов к тепловой обработке доступны рядовым поварам.

Полная безопасность для гостей и обслуживающего персонала обеспечивается системой продуманных правил эксплуатации оборудования, наличием необходимого инвентаря, посуды и приспособлений. Допускается круглосуточная работа электропечи без присутствия персонала.

Сочетание существенных для потребителя эксплуатационных характеристик: долговечность, низкие затраты на электроэнергию, эргономичность – определяют выбор данного оборудования. Сравнение эксплуатационных издержек с другими видами теплового оборудования наглядно демонстрируют его преимущества.

Установка оборудования «Жаркамень» не потребует серьезной перепланировки производственных помещений, поскольку само оборудование занимает площадь около 1,5 м<sup>2</sup>. При этом комплекс снижает нагрузку до 80% с традиционного оборудования горячего цеха – жарочных шкафов, сковород, пароконвектоматов, электрических плит, фритюрниц и др.

Самый большой элемент концепта «Жаркамень» является электропечь, которая размещается на устойчивом производственном столе или специальной подставке и подключается трёхжильным кабелем к электросети с напряжением 230 В. Объем рабочей камеры электропечи разделен на три отсека, каждый из которых оснащен ТЭНом и термостатом, благодаря чему экономится электроэнергия за счет разогрева только нужного количества камней. Объем электропечи позволяет одновременно нагревать до 90 камней.

В настоящее время в Красноярске открывается много новых предприятий общественного питания, и каждое из них пытается выделиться и привлечь как можно больше посетителей. Практически в каждом заведении устанавливается оборудование, упрощающее процесс приготовления пищи, также уменьшается время приготовления и увеличивается качество и количество производимой продукции. Таким образом, нами рекомендуется внедрять новое технологическое оборудование (проект «Жаркамень») на предприятия общественного питания г. Красноярска для внедрения необычных технологий приготовления и использования нового оборудования.